



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KELLE PAÇA ÇORBASI (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Kesilmiř hayvanın kafa derisi y z l r. Y z len kafa bir demir parçasına ya da "aktara " takılarak ateşte  t l r. Sonra ateşte kızartılan maşa ile da lanır. Bu işlemden sonra parçalanan kelle suda pişirilir. Ayrıca hayvanın bumarı temizlenir, akşamdan sabaha kadar suda bekletilir. Sonra bir tencereye alınarak pişirilir ve pişince de bıçakla ufak parçalar halinde doğranır. Piřmiř olan kelle ile bumar bir kazana konulur.  zerine kellenin suyu eklenir. Dövülmüř sarımsak katılır ve kaynatılır. Ocaktan indirilir.  zerine yufka ekmek do ranarak yenilir.

[ML  Pa a  orbası için tıklayın](#)

